ET SOTE



Kuru soğan, domates, yeşil biber ve baharatların lezzet verdiği hafif sulu bir et sote hayali kuranlar, ben yaptığımda **et** sert oluyor demeyin.
Doğru seçilmiş bir et, doğru tava, yüksek ateş ve yerinde pişirme teknikleri sonucunda ağızda dağılan bir et sote tarifi hazırlayabilirsiniz. Denemeye değer.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 600 gramsotelik dana eti
- 4 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 adetorta boy kuru soğan
- 2 adetorta boy domates
- 4 adetorta boy yeşil biber

- 1 tatlı kaşığıdomates salçası
- 1/2 tatlı kaşığıbiber salçası
- 1 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber
- 1 tatlı kaşığıkekik

Püf Noktası

Etleri yıkamak yerine süzgeçte bekletip, kanını süzdürün. Kağıt havlu yardımıyla kuruladıktan sonra tavaya alın.Etin yağsız ve bonfile gibi yumuşak bir kısımdan sotelik olarak doğrandıktan sonra kullanılması sonucu olumlu yönde etkilemekte, pişme süresini kısaltmaktadır.

Pişirme Önerisi

Sotenin lezzetini arttırmak için pişirme işleminin sonuna doğru küçük bir miktar tereyağı ekleyebilirsiniz.Et soteye arzuya göre; arpacık soğan, sarımsak ve mantar ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Et sote hazırlamak için; kuru soğanı küçük küpler halinde yemeklik doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri soğanlarla uyumlu olacak şekilde kesin.
2. Ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkardığınız yeşil biberleri, yarım ay şeklinde doğrayın.
3. Tercihen döküm bir tavada zeytinyağını kızdırın. Küçük parçalar halinde sotelik doğradığınız dana etini tavaya alın.
4. Suyunu salmaması, lezzet ve vitamin değerini hapsetmesi için; yüksek ateşte, yaklaşık 2-3 dakika hiç karıştırmadan eti mühürleyin.
5. Mühürleme işlemi sonrasında dış kısmı renk alan etleri tavayı aralarda sallayarak yüksek ateşte sotelemeye devam edin.
6. Yemeklik doğradığınız soğanları katıp, soğanlar yumuşayana kadar pişirme işlemini sürdürün. Aralarda karıştırarak sırasıyla, doğranmış yeşil biber ve domatesleri katın.
7. Biber ve domates salçasını sıcak su ile sulandırdıktan sonra azar azar tavaya ekleyin. Üzerine bir kapak kapatıp, pişirme işlemini yüksek ateşte sürdürün.
8. Salçalı suyunda lokum gibi yumuşayana kadar pişen etlere; taze çekilmiş tane karabiber, kekik ve tuzu katıp, son bir kez karıştırın.
9. 5 dakika daha pişirdiğiniz et soteyi lezzetli suyuyla birlikte servis tabaklarına alın. Sıcak sıcak sevdiklerinizle paylaşın.

TAS KEBABI



Suyuna ekmek banılacak yemekleri sevenler ve etten vazgeçemeyenler için bir klasiktir tas kebabı tarifi. Olmazsa olmazı dana eti, soğan ve suyuna lezzet veren salçadır. Daha da bereketli ve doyurucu hale gelmesi adına içerisine patates ve havuç gibi kök sebzeler eklenir.

Ayrıca sevdiğiniz baharatları eklemek ve lezzetine lezzet katmak elinizde. Tas kebabını çok sayıda rendelenmiş kuru soğan, salça ve belli başlı baharatlar ile de hazırlayanlar var, yok değil. Belki siz onlardan birisiniz ama tarifi bir de böyle deneyin, yorumlarınızı bizlerle paylaşın.

Küçük bir hatırlatma: Yanına da pilav yapmayı unutmayın.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

50 dakika

Malzemeler

- 800 gramkuşbaşı dana eti
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığıtereyağı

- 1 adetorta boy kuru soğan
- 3 dişsarımsak
- 1 yemek kaşığıun
- 1 adetorta boy havuç
- 2 adetorta boy patates
- 1 tatlıkaşığı domates salçası
- 3 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz
- 4 adettane karabiber

Püf Noktası

İlk olarak yüksek ateşte renk alana kadar kavuracağınız dana etlerini öncelikle kendi suyunda pişirin. Sosun berrak olması için bu esnada yüzeye çıkan kahverengi köpük kısımlarını tencereden alın.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre yemeğin suyuna bir parça daha kıvam verecek olan unu kullanmayabilir, kıvamı sadece patatesin nişastası ile yakalayabilirsiniz.Kuru soğanı rendeledikten sonra kullanabilir, salça yerine rendelenmiş domates tercih edebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Yıkadığınız kuşbaşı dana etlerinin suyunu süzdürün ve kağıt havlu yardımıyla kurulayın.
2. Mümkünse döküm bir tencerede ayçiçek yağını kızdırın, tereyağını ekledikten sonra etleri tencereye alın. Yüksek ateşte, kapağı kapalı tencerede suyunu çekene kadar pişirin.
3. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz havucu halka halka, patatesleri iri küpler halinde kesin.
4. Yemeklik doğradığınız kuru soğan ve bütün haldeki sarımsakları kavrulmakta olan etlerle birlikte hafif bir renk alana kadar kavurun.
5. Bu aşamada ekleyeceğiniz unu, kokusu çıkana kadar yaklaşık 2-3 dakika etlerle birlikte kavurun. Salçayı ekleyin ve karıştırın.
6. Ardından sıcak suyu tencereye aktarın. Doğranmış havuç ve patatesleri ilave edin. Tane karabiber ve tuzu katın.
7. Kapağını kapattığınız tencerede, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin. Kıvamlı bir sos halini alan suyu ve sebzelerle birlikte pişen eti, sıcak olarak bekletmeden servis edin. Bayram sofranızda sevdiklerinizle paylaşın.

İNEGÖL KÖFTE



Adı Bursa'nın İnegöl ilçesine, tarihi Bulgaristan göçmenlerine dayanan İnegöl köftesinin lezzet sırları elbette var. Ekmek içi ve yumurtanın kullanılmadığı köfte tarifinde etin tadını baskılamayacak kadar az ve öz baharat, lastik kıvamını ve pofuduk görüntüsünü sağlayan karbonat kullanılıyor.

Birkaç nokta daha var, onları da uygulama esnasında öğrenelim. Akşama köfte, piyaz ve şıra.

Küçük bir not: Bu arada bu güzeller, çıkış noktası İnegöl dahil aslında çoğu yerde yuvarlak olarak hazırlanıyor.

KAÇ KİŞİLİK

30 adet

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 800 gramdana döş kıyma
- 200 gramorta yağlı kuzu kıyma
- 2 adetorta boy kuru soğan
- 10 gramkarbonat
- 10 gramtuz

Püf Noktası

Bir gece buzdolabında dinlenen köfteleri oda ısısında kısa bir süre beklettikten sonra mangalda pişirmeniz lezzetini daha da arttıracaktır.Arzuya göre kullandığınız karbonatı bir miktar sodayla köpürtüp kullanabilirsiniz.Kıymayı karbonat ilavesiyle sakız gibi bir kıvam alana kadar yaklaşık 10-15 yoğurmak, şekil vermeden önce ya da sonra buzdolabında uzun saatler süresince bekletmek esastır.

Pişirme Önerisi

İnegöl köftesinin lezzetli olmasında az miktarda kullanılan böbrek yağının da etkisi olduğu söylenir.Köftenin adet sayısı büyüklüklerine göre değişiklik gösterebilir. Uzun ince formuna alışık olduğunuz köfteleri yuvarlak olarak da hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Dana döş eti ve orta yağlı kuzu etinden hazırlanan karışım kıymayı karıştırma kabına alın.
2. Kuru soğanları rendenin ince kısmıyla rendeleyip suyunu sıkarak süzdürün.
3. Kıymayı; rendelenmiş kuru soğan, karbonat ve tuz ilavesiyle 10-15 dakika kadar yoğurun.
4. Hazırladığınız köfte harcını kapağı kapalı bir kapta, bir gece buzdolabında bekletin.
5. Pişirme işlemi öncesinde dolaptan çıkartın. 10 dakika kadar beklettiğiniz köfte harcını son bir kez yoğurup yağlı kağıt üzerine uzun ince bir dikdörtgen şeklinde açın.
6. Keskin bir bıçak yardımıyla uzun ince dikdörtgenler (parmak) şeklinde kesin.
7. Orta ateşte, kızgın bir tavada ters yüz ederek kızartın. İç kısımları da pişen köfteleri sıcak olarak arzu ettiğiniz garnitürlerle birlikte sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Arzuya göre sumak ilavesiyle hazırlanmış soğan salatası ya da piyaz eşliğinde servis edebilirsiniz.

IZGARA KÖFTE



Bir Türk'ün eline yeterli miktarda kıyma ver, geri kalan malzemeleri sakla o yine de köfte yapmayı başarır ya da bir adaya düşeceğini söyle yanına 3 kilo kıyma alır ki gönül rahatlığıyla köfte yapabilsin. Şaka bir yana köfte konusunda ülke olarak bir dünya markası olduğumuzu söyleyebiliriz. Hemen hemen tüm şehir ve ilçelerimizin meşhur ettiği bir ya da birkaç tane köfte çeşidimiz var.

(Bkz: **Köftesi Olmayanı İl/İlçe Yapmadıklarının Kanıtı 30 Köfte**)

Ülke olarak köfteyi çok yapıyoruz çünkü çok iyi yapıyoruz. Gerçekten. İnegöl köfte, ıslama köfte, sulu köfte, İzmir köfte, Tekirdağ köftesi, Akhisar köftesi, içli köfte, Akçaabat köftesi, Sivas köftesi uzuyor da gidiyor liste. Tabii bir de hemen hemen her yörede yapılan ve her yörede güzel olan bir köfte daha var: Izgara köfte.

Aslına bakarsanız yumurta, türlü türlü baharatlar olmadan da sadece rendelenmiş kuru soğan ve az miktarda kullanılan bayat ekmek içiyle hazırlanabilecek olan ızgara köfte tarifi; hayat kurtarır, çocuk sevindirir. İşin sırrı kıymada onun da açıklaması püf noktasında.

Şimdiden afiyet olsun.

KAÇ KİŞİLİK

24 adet

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

15 dakika

Malzemeler

- 600 gramorta yağlı kıyma (dana-koyun karışık)
- 1 dilimbayat ekmek içi
- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 adetyumurta
- 1 çay kaşığıkimyon
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkarabiber

Püf Noktası

Hazırladığınız köfteleri, buzdolabında ve kapalı bir kapta en az 2 saat kadar dinlendirecekseniz yumurta eklemeden de yapışmayan ve lezzetli köfteler hazırlayabilirsiniz.Izgara köfte yapımında kullanacağınız kıyma, dana ve koyun etinden karışık olarak hazırlanan orta yağlı kıyma olmalı, uzun süre yoğurulduktan sonra şekil verilmelidir.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre köfte harcına ince kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.Hazırladığınız köfteleri, çok hafif yağlanmış ızgara izli tavada yüksek ateşte de pişirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Orta yağlı kıymayı karıştırma kabına alın.
2. Ortadan ikiye kestiğiniz kuru soğanı ve suda beklettikten sonra suyunu sıktığınız bayat ekmek içini rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
3. Köfteleri uzun süre dinlendiremeyecekseniz yumurta, rendelenmiş kuru soğan, bayat ekmek içi, kimyon, tuz ve karabiberi katın.
4. Tüm malzemelerini eklediğiniz köfte harcını kıvam alıp, toparlanana kadar yoğurun.
5. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve yağladığınız ya da su ile ıslattığınız ellerinizle köftelere yassı şeklini verin.
6. Vaktiniz varsa buzdolabında kısa bir süre de olsa beklettiğiniz köfteleri, önceden ısıttığınız ızgarada ters yüz ederek kızartın.
7. Tereyağlı pirinç pilavı, baharatlı fırın patates gibi garnitürlerle birlikte sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

HÜNKAR BEĞENDİ



Saray mutfağının önde gelen, hünkarın da midesini feth eden tariflerden biri hünkar beğendi. Tereyağında kavrulmuş un ve soğuk süt ilavesiyle hazırlanan beğendi bir yana dursun kısık ateşte pişen bol soğanlı et karışımı onu diğerlerinden ayırıyor. Hünkarımızın bir bildiği olmalı diyerek sizi tarife alalım.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

1 saat

PİŞİRME SÜRESİ

1 saat

Malzemeler

- 600 gramkuzu but (arzuya göre dana eti)
- 2 adetorta boy kuru soğan
- 4 dişsarımsak
- 3 yemek kaşığızeytinyağı
- 3 adetorta boy domates
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1 tatlı kaşığıbiber salçası
- 2 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz

Beğendi için:

- 4 adetorta boy patlıcan
- 1,5 su bardağısüt
- 1,5 yemek kaşığıun
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1/2 su bardağırendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Püf Noktası

Izgara ya da ocak üzerinde özel köz aparatında pişirdiğiniz patlıcanları, kısa süre karton ya da naylon bir poşette bekletin. Terleyen kabuklarını kolaylıkla soyun. Beğendi yapımında soğuk süt kullanın, sütü kavrulan un karışımına azar azar ekleyin.

Pişirme Önerisi

Salçalı et karışımına 1/2 tatlı kaşığı kadar üzüm sirkesi ve taze kekik yaprakları katabilirsiniz. Beğendi hazırlığında arzuya göre zeytinyağı kullanmayı tercih edebilir, bir parça rendelenmiş muskat cevizi ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Yağlı kısımları alınmış kuzu but etini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Kabuklarını soyduğunuz kuru soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın.
2. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri küp şeklinde doğrayın. Yıkayıp üzerlerini kuruladığınız patlıcanları aralarda ters yüz edip ızgarada pişirin.
3. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Kuru soğan, sarımsak ve kuşbaşı doğranmış kuzu etini yüksek ateşte kavurun.
4. Kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğradığınız domatesleri ilave edin. 4-5 dakika pişirdikten sonra domates ve biber salçası karışımını katın.
5. Sıcak su eklediğiniz eti, ara ara karıştırarak kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin. Pişirme işleminin sonuna doğru tuz ekleyin.
6. Beğendisi için; ızgarada pişirdiğiniz patlıcanların kabuklarını dikkatli bir şekilde soyun. Küçük parçalar halinde kesin.
7. Küçük bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyin ve eriyen tereyağında kavurun. Keskin bir bıçakla kıydığınız ya da zırhtan geçirdiğiniz közlenmiş patlıcanları ve soğuk sütü ilave edin.
8. Beğendi karışımı kısık ateşte kaynamaya başladığında rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi ekleyin.
9. Pişirme işlemi tamamlanan patlıcan beğendiyi, servis tabaklarına paylaştırın. Üzerine salçalı ve etli karışımı alıp sıcak olarak servis edin.

KADIN BUDU KÖFTE



Naçizane ülkemizin naçizane dilinin naçizane yorumlarından biri kadınbudu köfte. Birçoklarının ismini duyduğunda kahkaha attığı, birçoklarının sebebini yokladığı, birçoklarının da "Ben ismine bakmam yer geçerim" dediği. Bizim içinse gerçekten güzel bir isme sahip olan. Çünkü yemek isimlerin de dilin aynası gibidir, hiçbir şekilde farklı bir ismi zorlayamazsın. O kendi ismini bulur ve afiyetle menülerde yer alır. Kadınbudu köfte, kendisine bu topraklarda köfte dedirtme konusunda en başarılı tariflerden biri. Çünkü doğası itibarıyla, talaştan köfte yapabilecek bizler için biraz farklı. Mesela neredeyse bütün köfteler pilavla çok iyi giderken, kadınbudu gitmez. Ancak patates püresiyle diğer bütün köftelerden daha güzel olur. Biraz hercai anlayacağınız.

Neyse bu kadar konuştuktan sonra bu akşam ve hatta ilk fırsatta kadınbudu köfte yapmak bize farz oldu. Aşağıda bize eşlik etmek isteyenler için tarifi var. Dileyen gelebilir, sofrasını güzelleştirebilir.

Haydi herkese afiyet olsun!

KAÇ KİŞİLİK

12 adet

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 2 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 400 gramorta yağlı kıyma
- 1 adetyumurta
- 1 adetkuru soğan
- 2 dişsarımsak
- 1 çay bardağıhaşlanmış pirinç
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkarabiber
- 1/2 çay kaşığıkimyon

Köfteleri kızartmak için:

- 1 su bardağıayçiçek yağı
- 1 çay bardağıun
- 1 adetyumurta

Pişirme Önerisi

Arta kalan pirinç pilavını kadınbudu köfte yapımında kullanarak değerlendirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuru soğan ve sarımsakları çok küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Ayçiçek yağını bir tavada kızdırın. Doğradığınız soğan ve sarımsakları renk alana kadar kavurun.
3. Kavrulan soğanlara kıymanın yarısını ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurma işlemini sürdürün. Tuz, karabiber ve kimyon ekleyin.
4. Kavrulmuş kıymayı soğuması için; oval bir karıştırma kabına alarak 10 dakika kadar bekletin.
5. Soğuyan harca kalan kıymayı, yumurtayı ve haşlanmış pirinci ekledikten sonra yoğurun.
6. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve avuç içinizde bastırarak yassı köfteler hazırlayın.
7. Ayçiçek yağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Yumurtayı çırpın, unu düz bir servis tabağına alın.
8. Köfteleri sırasıyla; una ve çırpılmış yumurtaya buladıktan sonra kızgın yağda ters yüz ederek kızartın.
9. Fazla yağını bırakması için; kağıt havlu serili bir servis tabağına aldığınız köfteleri biraz beklettikten sonra ılık olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

TÜKÜRÜK KÖFTESİ



"Tükrük köfte" diye de telaffuz edilen köfte çeşidimiz, futbol tutkunlarının maç öncesi stadyum önlerinde ya da konser çıkışlarında ızgaradan yükselen kokusu ile uzun kuyruklar oluşturan bir sokak lezzeti. Hafif bir şekilde suyla ıslatılarak kolayca şekil verilen küçük ebatlı tükürük köfteleri, bir şehir efsanesi olarak bu isimle anılmaya başlamış.
Suda ıslatılmış ekmek içi, dana döş ve kuzu etinin karışımından oluşan orta yağlı kıymayla hazırlanması gereken tükürük köftesi tarifini, evinizde de rahatlıkla pişirebilirsiniz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

1 saat

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 600 gramkıyma (dana döş ve kuzu eti karışık)
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 6 dilimbayat ekmek içi (ıslatılmış)
- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 çay kaşığıkarabiber

- 1 tatlı kaşığıkimyon

Püf Noktası

Köfte harcında kullanacağınız bayat ekmek içini, kabuklarını ayıkladıktan sonra yumuşaması için suda bekletin. Suyunu sıkıp, küçük parçalara ayırdığınız ekmek içini harca katın.Küçük parçalar halinde kestiğiniz kuru soğanı, ayçiçek yağında kavurup, soğuttuktan sonra da köfte harcına ekleyebilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre köfte harcına 1 adet yumurta ya da ince kıyılmış maydanoz da ilave edebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kabuk kısımlarını aldığınız bayat ekmek için suyla ıslattıktan sonra yumuşaması için bir kenarda bekletin.
2. Kuru soğanı çok küçük parçalar halinde kesin. Dana ve kuzu eti karışık orta yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın.
3. Kıymayı, küçük parçalar halinde kesilmiş kuru soğan, ayçiçek yağı, tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle karıştırın.
4. Suda beklettiğiniz bayat ekmek içinin suyunu tamamen sıktıktan sonra köfte harcına ekleyin. Tüm malzemelerini kattığınız köfte harcını 15-20 dakika kadar yoğurun.
5. Macun kıvamına gelen köfte harcını, buzdolabında en az 40 dakika kadar dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın.
6. Elinizi suya batırdıktan sonra köftelere yassı şekli verin. Önceden yağlanıp kızdırılmış bir ızgara ya da tercihen döküm bir tavada arkalı önlü ters çevirerek yüksek ateşte pişirin.
7. Piyazlık doğranmış kuru soğan, maydanoz, acı biber ve domates dilimleriyle ekmek arası servis edebileceğiniz gibi porsiyon olarak da sevdiklerinizle paylaşın.

ROSTO



Büyük ve bütün bir parça halinde alınan yağsız, sinirsiz dana nuar etini tuz ve karabiberle çeşnilendirdikten sonra yüksek ateşte mühürleyin. İki farklı yöntem var önünüzde. Kök sebzelerle haşlama ya da fırında kızartma. Biz iki yöntemden de ödün veremedik, kök sebzelerin yanı sıra kuru soğandan da destek alarak haşladığımız dana nuarı fırınla da buluşturduk. Tadı damaklarda kalan bir dana**rosto** çıktı ortaya. Yanına da **patates püresi**, bu akşamın menüsü belli oldu bile.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

2 saat

Malzemeler

- 800 gramdana nuar (yağsız ve sinirsiz dana but eti)
- 1 başsarımsak
- 1 çay kaşığıince çekilmiş deniz tuzu
- 1/2 tatlı kaşığıtane karabiber
- 1 tatlı kaşığıkekik
- 1 yemek kaşığıelma sirkesi
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı

- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 4 adetorta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığıun
- 2 su bardağısıcak su

Püf Noktası

Dana nuarı en az bir saat kadar oda sıcaklığında beklettikten sonra mühürleyin.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre 1 adet defne yaprağı kullanabilir, sarımsaklar gibi etin bir kaç noktasına taze biberiye parçaları yerleştirebilirsiniz.Dana nuarı marine ettikten sonra ısıya dayanıklı mutfak ipiyle sarabilir, yüksek ateşte mühürledikten sonra kök sebzeler ve sıcak su ilavesiyle fırında da pişirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Ete lezzet katacak sarımsakların kabuklarını tek tek ayıklayın. Keskin bir bıçak ucu yardımıyla etin üzerine küçük boşluklar açın.
2. Bütün sarımsakları arzuya göre tane karabiberler ile birlikte bu boşluklara yerleştirin.
3. Etin üzerine ince çekilmiş deniz tuzu ve taze çekilmiş tane karabiber serpiştirin. Ayçiçek yağını döküm bir tavada kızdırın.
4. Dana nuarı ateşe alıp aralarda kızartma çatalıyla çevirerek yüksek ateşte mühürleyin. Üzerine kekik serpip mühürleme işleminin sonuna doğru elma sirkesini ekleyin.
5. Havuçların kabuklarını soyun. Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanları ince piyazlık şeklinde doğrayın.
6. Tereyağını ayrı bir tavada eritin. Doğranmış kuru soğanları hafif bir renk alana kadar soteleyin. Unu katıp renk alan soğanlarla birlikte kavurun.
7. Döküm tavada kızarttığınız et ve bıraktığı yağı kavrulmuş soğanlara ekleyin. Sıcak su ve havuçları ekleyip et yumuşayana kadar yaklaşık 60 dakika pişirin.
8. Yumuşayan ve neredeyse suyunu çeken eti ısıya dayanıklı bir fırın kabına alın. Havuçları ekleyin. Lezzet vermesi için eklenen ve püre kıvamına gelen soğanları etin üzerine yayın. Kalan suyu ekleyin.
9. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika daha etin üzeri renk alana kadar pişirme işlemini sürdürün.
10. Fırından çıkan sıcak rostoyu dilimledikten sonra arzuya göre patates püresi eşliğinde servis edin.

EVDE DÖNER



Aslında oldukça pratik, oldukça sağlıklı ve yüzde yüz ev yapımı. Buzdolabı ya da derin dondurucuda bekletme süresini hesaba katmazsanız 15-20 dakika gibi kısa bir sürede ev yapımı et döner hazırlayabilirsiniz.

Arzuya göre tarifinde yer alan marinasyon karışımında incecik doğranmış et dilimlerini (buzdolabında) uzun süre bekletebilir, döneri sonrasında hazırlayabilirsiniz. Döner nasıl yapılırmış gösterin onlara 😉

KAÇ KİŞİLİK

5 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

Et marinasyonu için:

- 800 gramantrikot ya da but eti
- 1 yemek kaşığıyoğurt
- 4 yemek kaşığızeytinyağı

- 1 tatlı kaşığıkekik
- 1/2 çay kaşığıtoz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığıyenibahar

Kıyma harcı için:

- 200 gramyağsız kıyma
- 1 adetrendelenmiş orta boy kuru soğan
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıçekilmiş tane karabiber

Pişirmek için (arzuya göre):

- 50 gramkuyruk yağı

Püf Noktası

Dondurulmuş et dönerin pişireceğiniz kadarını ince ince dilimledikten sonra kalanını derin dondurucuda muhafaza edebilirsiniz.Kıyma katı oluşturmadan da diğer malzemelerle ev yapımı et döner hazırlayabilirsiniz.Dönere şerit şerit şekil verirken oldukça keskin bir bıçak kullanmaya özen gösterin.

Pişirme Önerisi

Keskin bir bıçakla ince ince doğradığınız et döneri, ızgarada ya da yanmaz yapışmaz tabanlı bir tavada ters yüz ederek kısa sürede pişirebilirsiniz.Dönere bir parça lezzet vermesi adına kızartma tavasına küçük parçalar halinde kesilmiş kuyruk yağı katabilir ya da yağsız tavada pişirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Dana antrikot ya da but etini ince ince dilimleyin ya da kasabınızdan bu şekilde hazırlamasını rica edin.
2. Yoğurt, zeytinyağı, kekik, toz kırmızı biber ve yeni baharı geniş bir kapta harmanladıktan sonra et dilimlerini bu karışıma bulayın. Dinlenmesi için etleri buzdolabına kaldırın.
3. Yağsız kıyma, rendelenmiş kuru soğan, tuz ve çekilmiş tane karabiberi bir kaba alıp köfte hazırlar gibi yoğurun.
4. Mutfak tezgahı üzerine streç film açın. İnce bir dilim antrikotu orta kısma yerleştirin. Üzerini incecik bir kat kıyma karışımıyla kaplayın.
5. Tüm malzemeler bitene kadar bir kat antrikot, bir kat kıyma şeklinde ilerleyerek dönere son şeklini verin.
6. Üzerini streç filmle kapladığınız döneri, iki yanından sıkıca kapatın, rulo şeklinde sarın.
7. Derin dondurucuya kaldırıp katı bir kıvam alması için en az 2 saat kadar bekletin.
8. Pişirme işlemi öncesinde kısa bir süre oda sıcaklığında beklettiğiniz oldukça katı bir hal alan döneri, keskin bir bıçak yardımıyla ince ince dilimleyin.
9. Arzuya göre küçük parçalar halinde kestiğiniz kuyruk yağını önceden ısıtılmış tavaya alın.
10. Dilimlediğiniz dönerlerle birlikte ters yüz ederek kısa süre, yüksek ateşte pişirdikten sonra arzu ettiğiniz garnitürlerle birlikte sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Ev yapımı et döneri; pirinç pilavı ya da patates kızartması eşliğinde servis edebilir arzuya göre iskender hazırlayabilirsiniz.

KUZU GERDAN HAŞLAMA



Havaların soğumaya başladığı şu günlerde sıcak ve sulu ev yemekleri gibisi yok. Vitamin deposu kemikli kuzu gerdan eti, havuç ve patatesten oluşan haşlamanın, C vitamini deposu limonun ekşilik verdiği suyuna ekmek doğrayıp, küçük bir kaçamak yapabiliriz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1 saat

Malzemeler

- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 600 gramkuzu gerdan eti
- 1 adetdefne yaprağı
- 200 arpacıksoğan
- 4 dişsarımsak
- 4 adetorta boy patates
- 2 adetbüyük boy havuç
- 4 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtane karabiber
- 1 çay kaşığıtuz
- 2 adetlimon suyu
- 1/4 demetmaydanoz

Püf Noktası

Yemeğe tat ve lezzet vermesi için arpacık soğan yerine bütün halde tencereye alacağınız kuru soğan kullanarak da tarifi hazırlayabilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Etleri haşladığınız su azaldığı takdirde sebzeleri ilave ettikten sonra sıcak su eklemeyi ihmal etmeyin. Limon suyuna yumurta sarısı katıp, çırptıktan sonra yemeği terbiyeli olarak da haşlayabilirsiniz.Haşladığınız kuzu gerdan etinin kemiklerini ayıkladıktan sonra sebzelerle birlikte pişirmeye devam ederek yemeği hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuzu gerdan etlerini bol su ile yıkadıktan sonra bir kağıt havlu ile kurulayın. Sarımsak ve arpacık soğanların kabuklarını soyduktan sonra bütün halde muhafaza edin.
2. Kabuğunu soyduğunuz havuçları iri parçalar halinde doğrayın. Patatesleri dört eşit parçaya bölün. Pişirme işleminin sonunda eklenecek maydanozları incecik kıyın. Artık yemeğin yapımına başlayabiliriz.
3. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Suyunu aldığınız kuzu gerdan etlerini tencereye alıp, hafif bir renk alana kadar kızartın.
4. Tane karabiber, sarımsak ve defne yaprağını ekleyin. Sıcak suyu ilave edip, kapağı kapalı tencerede 30 dakika kadar haşlayın.
5. Haşlanıp, yağını salan kuzu gerdan etlerine arpacık soğan, doğranmış patates ve havuçları katın. Yemeğe ekşiliğini verecek limon suyunu da ilave ettikten sonra eti sebzelerle birlikte 30 dakika daha pişirin.
6. Tuz ve doğranmış maydanoz ilavesiyle son bir kez karıştırdığınız yemeği, sıcak olarak servis edin. Soğuk kış günlerinin üstesinden gelmek için sevdiklerinizle paylaşın.

ET YAHNİ



Arpacık soğanların tadına tat kattığı sevilen tencere yemeklerinin başında gelen yahniyi, kırmızı etle hazırlıyoruz. Soğan yanı sıra sarımsağın da aromasının sindiği ağır ateşte pişen etin tadına doyum olmuyor.

Baharatlı ve salçalı suyuna ekmek banmak şart olsun mu?

KAÇ KİŞİLİK

5 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1.5 saat

Malzemeler

- 800 gramyağsız kuşbaşı et
- 400 gramarpacık soğan
- 10 dişsarımsak
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 yemek kaşığıtereyağı

- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1 tatlı kaşığısirke
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 1 adetdefne yaprağı

Püf Noktası

Arpacık soğanları önceden ılık suda bekletip kabuklarını kolaylıkla soyabilirsiniz.Soğan ve sarımsakların dağılmaması için pişirme işlemini kısık ateşte ve çok fazla karıştırmadan sürdürün.

Pişirme Önerisi

Sarımsak ve defne yaprağı (arzuya göre biberiye) yahniye ayrı bir aroma katacaktır.Arzuya göre patates ve havuç gibi kök sebzeleri yahniye katabilirsiniz.Yahniyi, tüm malzemeleri çiğden katıp düdüklü tencerede daha kısa sürede hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Yağsız kuşbaşı etleri bol suda yıkayıp üzerlerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın.
2. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Kuşbaşı etleri alıp yüksek ateşte kendi suyunu çekene kadar pişirin.
3. Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip kapağını açık bıraktığınız tencerede orta ateşte pişirme işlemini sürdürün.
4. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını ayıklayıp bütün halde bırakın.
5. Yumuşayan etlere domates salçası, arpacık soğan, sarımsak, sirke, tuz, karabiber ve defne yaprağını katıp karıştırın.
6. Üzerini bir parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirme işlemine devam edin. Kıvam ve lezzet vermesi için arada tereyağı ekleyin.
7. Soğan ve sarımsaklar yumuşadığında salçalı sosuyla birlikte sıcak olarak servis edin.

TANTUNİ



Mersin'e has etli bir dürüm çeşidi olan tantuni, sotelenecek et karışımının kuyruk yağ ilaveli olması ya da olmamasına göre tantuni ya da biftek isimlerini alır. Özel olarak hazırlanan ortası çukur ve sac tavalarda hazırlanan tantuniyi acı biber turşusuyla yemek bir gelenektir.
Kızdırılmış wok tavalar ya da düz bir sac üzerinde evlerde de kolaylıkla hazırlanabilecek bu lezzeti ekmek arası ya da lavaş olarak bilinen açık ekmek içinde dürüm olarak servis edebilirsiniz.

KAÇ KİŞİLİK

2 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 300 gramdana antrikot
- 1 adetorta boy kuru soğan
- 2 adetküçük boy domates
- 2 adetorta boy yeşil biber
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/4 çay kaşığıtuz
- 1/4 çay kaşığısumak
- 1/4 demetmaydanoz

Servisi için:

- 1 adetbeyaz ekmek (ya da iki adet lavaş)
- 1/2 adetorta boy limon
- 10 adetküçük biber turşusu

Püf Noktası

Pişirme sırasında saca arada bir eklenen su ya da et suyunun amacı, sacın sıcaklığını kontrol etmek ve tantuninin sarılacağı ekmeği yumuşatmak için buhar sağlamaktır.Önceden dinlendirilmiş et kullanmayı tercih edebilir, et suyu yerine aralarda çok az miktarda su ekleyerek de ocağı ateşleyebilirsiniz.Önceden ısıtılmış wok tava yerine tantuni yapımında sac tava kullanmayı tercih edebilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Yağı kızdırdığınız saca kırmızı toz biber ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Dana antrikotu varsa fazla yağlı kısımlarını temizleyip küçük küpler ya da şeritler halinde doğrayın. Üzerini geçecek kadar soğuk su ilavesiyle kısa bir süre haşlayın.
2. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız yeşil biberleri yarım ay şeklinde doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri minik küpler halinde kesin.
3. Haşlama suyunu ayrı bir kenara süzüp etleri düz bir tabağa alın.
4. Wok ya da sac tavayı önceden kısık ateşte haşlanmış etleri alın. Tahta bir kaşık ya da spatula yardımıyla karıştırarak soteleyin.
5. Bir kenarda beklettiğiniz haşlanmış et suyundan azar azar ekleyip su buharlaşana kadar etleri kavurmayı sürdürün.
6. Zeytinyağı ve doğranmış yeşil biberleri katıp etler hafif bir renk alana kadar pişirme işlemini sürdürün. Tuz ve arzuya göre kırmızı pul biber katın.
7. Ortadan ikiye böldüğünüz beyaz ekmeğin iç kısmını kavrulan etlerin üzerine bastırın, yağını alın.
8. Doğranmış domatesleri ilave ettikten sonra aralarda karıştırarak kısa bir süre daha pişirme işlemini sürdürün.
9. Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanı incecik piyazlık doğrayın. Maydanozları incecik kıyın. Sumakla doğranmış kuru soğanı yoğurup maydanozu katın.
10. Hazırladığınız salata karışımını ekmeklerin içine paylaştırıp kapattıktan sonra sıcak olarak bekletmeden servis edin.

Servis Önerisi

Sumak ilaveli kuru soğan salatası olmadan da tantuniyi incecik kıyılmış maydanoz ilavesiyle servis edebilir, domatesleri kısa süre pişirmeden de tantuniye ekleyebilirsiniz.

GÜVEÇ



Güveç dediğin güveç tenceresinde pişirilir. Yemeye tat vermesi için çok az kuyruk yağıyla yağlanan güveç kabına; arpacık soğan, sarımsak, kuzu eti, pişme derecesi ve yapısına göre tarifte yer alan mevsim sebzeleri ve baharatlar alınır. Kısık ateşte öncelikle ocak üzerinde sonrasında fırında uzun süre pişirilir.
Velhasıl renkli, bol vitaminli ve doyurucu olan güveç ağız sulandırır.

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

40 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1.5 saat

Malzemeler

- 600 gramkuşbaşı kuzu eti
- 100 gramkuyruk yağı
- 3 yemek kaşığızeytinyağı
- 200 gramarpacık soğan
- 2 dişsarımsak
- 6 adetküçük boy taze patates
- 2 adetorta boy havuç
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1 tatlı kaşığıbiber salçası
- 1 çay bardağısıcak su

- 3 daltaze kekik (arzuya göre)
- 1 dalbiberiye (arzuya göre)
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Püf Noktası

Kullanacağınız güvecin iç kısmında çatlaklar bulunmamasına dikkat edin, mümkünse sırlı güveç kullanın. İlk kez kullanacağınız güveci, kuru bir bez yardımıyla sildikten sonra katı ya da sıvı yağla yağlayın. Yağın erime ya da ısınma süresine bağlı olarak önceden ısıtılmış fırın içinde bekletin. Fırından aldığınız güvecin iç kısmını bir fırça yardımıyla tamamen yağlayın. Yağı tamamen emmesi için en az bir saat kadar beklettiğiniz güveci, sıcak su ile yıkayın. Fazla suyunu süzdürdükten sonra iç kısmını kurulayın. Hiç kullanılmamış güveç için bu işlemi sadece bir kez uygulayın.Pişirme işlemi esnasında bir parça kuyruk yağı kullanmanız güvecin yağlanmasını ve yemeğin daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.Arpacık soğanların kabuklarını kolay bir şekilde soymak için kısa bir süre ılık suda bekletin.

Pişirme Önerisi

Hazırladığınız güvece arzuya göre mantar ve dondurulmuş bezelye ekleyebilir, eğer mevsimindeyseniz erimemesi için iri parçalar halinde kestiğiniz kabak ve patlıcanı son anda ekleyebilirsiniz.Salça yerine domates püresi ya da rendelenmiş domates kullanmayı tercih edebilirsiniz.Güvece hoş bir aroma katması için ince ince doğranmış kereviz sapı katabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Güvecin yapımına başlamak için kuyruk yağını küçük parçalar halinde doğrayın. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını soyduktan sonra bütün halde bırakın.
2. Kabuklarını soyduğunuz havuçları, ince halkalar halinde doğrayın. Taze patateslerin kabuklarını fırçaladıktan sonra bol suda yıkayın. Eğer küçük boy taze patates kullanıyorsanız her birini kabuklarını soymadan iki eşit parçaya kesin.
3. Ocak üzerine aldığınız büyük boy toprak güveci, kısık ateşte ısıtmaya başlayın.
4. Küçük parçalar halinde doğradığınız kuyruk yağını güveç kabına alın. Zeytinyağı ilavesiyle eriyene kadar karıştırın.
5. Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini katıp, kavurmaya başlayın. Arpacık soğan ve sarımsakları güveç kabına alıp, karıştırın.
6. Etler renk almaya başladığında dilimlenmiş havuçları katın. Biber ve domates salçasını ekleyip sebzelerle birlikte karıştırın.
7. Son olarak taze patatesleri güvece ekleyin, karıştırmayın. Hoş bir tat vermesi adına ayıkladığınız biberiye ve taze kekiği katın. Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber, sıcak suyu ilave edin.
8. Üzerini yağlı kağıtla hava almayacak şekilde kapladıktan sonra güveç tenceresinin kapağını kapatın. Kısık ateşte pişirerek kaynamaya bırakın.
9. Kaynamaya başlayan güveci, kapağı kapalı olarak önceden ısıtılmış 200 derece fırına yerleştirin. Yaklaşık 80-90 dakika pişirin.
10. Fırından çıkan sıcak güveci, bir nihale üzerine alın. Kapağını açtıktan sonra ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin. Sonrasında servis tabaklarına aldığınız güveci, sevdiklerinizle paylaşın.

ÖZBEK PİLAVI



Orta Asya davet sofralarını süsleyen Özbek Pilavı, iri parçalar halinde kesilen kuzu etinin lezzeti, havuç ve soğanın aroması yanı sıra tane tane dökülen pirinci ile vitamini bol, doyumsuz bir yemek.
Pirinç pilavını iyi yaparım diyenlerdenseniz; sizi işin uzmanlık kısmı olan Özbek pilavı hazırlamaya davet ediyoruz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

45 dakika

Malzemeler

- 600 gramorta yağlı kuzu eti
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 2 su bardağıbaldo pirinç
- 4 su bardağısıcak su
- 2 adetorta boy kuru soğan
- 1 başsarımsak
- 4 adetorta boy havuç
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkimyon

- 1/2 çay kaşığıtarçın

Püf Noktası

Et suyunu süzdükten sonra kullanmaya özen gösterin. Pirinçleri pişirme öncesinde ılık suda bekletmek istemezseniz kavurarak da pilavı hazırlayabilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Özbek pilavını domates salçası ilavesiyle hazırlayanlar olsa da orijinal Özbek reçetelerde salça yer almamaktadır.Kabuğunu ayıkladığınız çiğ badem, dolmalık fıstık ve kuru üzüme arzuya göre pilavda yer verebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Havuçlu, etli ve baharatlı Özbek pilavını hazırlamak için; orta yağlı kuzu etini iri parçalar halinde kesin. Kuru soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın.
2. Kabuğunu soyduğunuz havuçları rendelemek yerine en az kibrit çöpü kalınlığında kesin. Pirinçleri ılık suda ıslatıp, 20 dakika kadar bekletin.
3. Ayçiçek yağını bir tencerede kızdırın. Bol suda yıkayıp, kuruladığınız kuzu etlerini tencereye aktarın ve renk alana kadar yüksek ateşte kavurun.
4. Kavrulan etlere sıcak suyu ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirin.
5. Pilavı hazırlamak için tereyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde eritin. Kuru soğanları hafif bir renk alana kadar soteleyin. Ardından havuçları ekleyin ve soğanlarla birlikte kavurma işlemini sürdürün.
6. Haşlanan kuzu etlerini ayrı bir tabağa alın. Et suyunu bir süzgeç yardımıyla süzdükten sonra pilav tenceresine aktarın. Ilık suda beklettiğiniz pirinçleri, soğuk suda yıkadıktan sonra bir süzgeç yardımıyla süzün. Et suyunun da yer aldığı pilav tenceresine ekleyin.
7. İyice yıkadıktan sonra bir baş sarımsağı pilav tenceresinin orta kısmına yerleştirin. Tuz, kimyon ve tarçını ekledikten sonra pilavı sadece bir kez karıştırın.
8. Kapağını kapattığınız pilavı, kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Pirinçler göz göz olduktan sonra ocağın altını kapatın.
9. Temiz bir mutfak havlusu ile sardığınız pilav tenceresi içinde bulunan mis kokulu, rengi hafif turuncuya salan pilavı, demlendikten sonra servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

ETLİ KURU FASULYE



Sulu, tencere yemeklerinin şahı olan kuru fasulyenin tadına başlı başına doyum olmaz. Bir de buna kuzu etinin ve suyunun lezzetinin eklediğini düşünün.
Mısır ekmeği ve acı biber turşusu tedarik etmeyi sakın unutmayın.

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

50 dakika

Malzemeler

- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 1 yemek kaşığızeytinyağı
- 200 gramkuşbaşı kuzu eti
- 500 gramkuru fasulye(bir gece önceden ıslatılmış)
- 2 adetbüyük boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1/2 yemek kaşığıbiber salçası
- 3,5 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz

Püf Noktası

Düdüklü tencerelerin marka ve özelliklerine göre pişme süreleri farklılıklar göstermektedir. Kullandığınız malzemenin sınıfına uygun olan pişirme süresi ve özelliklerini dikkate alınız.

Pişirme Önerisi

Yemeğin kıvamını ayarlamak için; düdüklüde haşlanırken suyunu çeken kuru fasulye ve kuzu etine 1 su bardağı kadar kaynar su ilave edebilirsiniz.Tencerede pişen kuru fasulyeyi; karamelize ve yoğun bir tat vermesi için 1 yemek kaşığı bal ilavesi ile çömlek kapta, fırında 20 dakika daha pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Büyük boy kuru soğanları, küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Tereyağını ve zeytinyağını düdüklü bir tencerede kızdırın.
2. Soğanları, kuşbaşı kuzu eti ile birlikte tencereye aktarın. Kuzu etini, soğanlarla birlikte renk alıp suyunu çekene kadar orta ateşte kavurun.
3. Domates salçasını, biber salçasını, tuzu, bir gece önceden suda bekletip duruladıktan sonra fazla suyunu süzdüğünüz kuru fasulyeyi tencereye ekleyin.
4. Etli kuru fasulyeyi; üzerini dört parmak geçecek kadar yaklaşık 3,5 su bardağı sıcak su ilavesi ile kapağı kapalı düdüklü tencerede 30- 35 dakika pişirin.
5. Kullandığınız kuru fasulyenin cinsine göre pişip pişmediğini kontrol ettikten sonra sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Yemeğin tuzunu damak tadınıza göre ayarladıktan sonra arzu ederseniz toz karabiber ilavesiyle servis edebilirsiniz.

CİĞER ŞİŞ



YEMEK

TARİF

ET TARİFLERİ

4 Eylül 2015

Favorilerime Ekle

İki parça ciğer, bir parça kuyruk yağı, iki parça ciğer, bir parça kuyruk yağı... Sabaha kadar aynı işlemi tekrarlayabiliriz, inanın bize. Kömür ya da mangal ateşinde renk alana kadar kızaran ciğer şişler kimyon ve sumaklı kuru soğanla buluşup afiyetle yenmez mi? Yanında bol köpüklü buz gibi bir bardak ayran içilmez mi?
Mis gibi yenir, ne de güzel yenir.

KAÇ KİŞİLİK

5 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 1 kilogramkuzu ciğeri
- 300 gramkuyruk yağı
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkimyon

Servisi için:

- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığısumak

Nasıl Yapılır?

1. Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdükten sonra kağıt havlu yardımıyla kuruladığınız kuzu ciğerini küçük parçalar halinde kesin. Tuz ile harmanlayın.
2. Kuyruk yağını ciğerlerle uyumlu olacak şekilde kesin. Ciğer parçalarını çöp şişlere geçirmeye başlayın. İki ya da üç parça ciğerin ardından bir parça kuyruk yağı takın. Aynı işlemi tüm şişlere uygulayın.
3. Ciğer şişleri mangal ateşinde ters yüz edip her tarafı kızarana kadar pişirin.
4. Kimyon serpip yufka ekmekleri eşliğinde sıcağı sıcağına servis tabaklarına aldığınız ciğer şişleri, piyazlık doğradıktan sonra sumakla harmanladığınız kuru soğanlar eşliğinde servis edin.

Servis Önerisi

Piyazlık doğradığınız kuru soğanları, yüksek ateşte soteledikten sonra baharatlarla çeşnilendirip ciğer şiş yanında servis edebilirsiniz.

ÇÖKERTME-BODRUM-KEBABI



Çünkü ona "Bodrum Kebabı" da derler. Alt katında yer alan çıtır patates kızartması hatta arzuya göre eklenen pide parçaları, domates sos, çırpılmış yoğurt ve et dilimleri. Oy oy oyyy! Ağızlar sulanmaya başladıysa mutfağa doğru yol almalı yavaştan. Çökertme kebabına hak ettiği özeni vermeli, arzuya göre tarifte yer alan biftek ya da bonfile yerine fileto tavuk göğsü kullanmalı.
Hadi bize afiyet, yapanların da ellerine sağlık olsun.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

40 dakika

Malzemeler

Eti için:

- 4 dilimbiftek ya da bonfile (yaklaşık 500 gram)
- 2 yemek kaşığısıvı yağ
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Et marinasyonu için:

- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 dişsarımsak
- 1 tatlı kaşığısoya sosu
- 1 tatlı kaşığıüzüm sirkesi
- 4 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 daltaze kekik
- 1 daltaze biberiye

Kibrit patates için:

- 4 adetorta boy patates
- 1,5 su bardağıayçiçek yağı (kızartmak için)

Domates sosu için:

- 3 adetorta boy rendelenmiş domates
- 1 tatlı kaşığıacı biber salçası
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/4 çay kaşığıtuz
- 1/2 tatlı kaşığıkekik

Servisi için:

- 4 yemek kaşığısarımsaklı yoğurt
- 4 dilimdomates (arzuya göre)
- 4 adetorta boy yeşil biber (arzuya göre)

Püf Noktası

Sosa buladığınız etleri buzdolabında uzun süre marine etmek isterseniz pişirme işlemi öncesinde oda ısısında bekletip sonrasında pişirmeyi unutmayın.Daha çıtır olması için bol suda durulayıp üzerini kuruladığınız kibrit patatesleri az miktarda nişastayla harmanladıktan sonra da kızgın yağda ya da fritözde kızartabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Fazla yağlı kısımlarından arındırılmış biftek ya da bonfile dilimlerini uzun ince şeritler halinde kesin.
2. Et marinasyonu için rendelediğiniz kuru soğan ve sarımsağın suyunu sıkıp ayrı bir kaba aktarın. Soya sosu, üzüm sirkesi ve zeytinyağıyla karıştırdıktan sonra

içerisine etleri ekleyin. Taze kekik ve biberiye ilavesiyle masaj yaptığınız et şeritlerini, üzeri streç filmle kaplı kapta en az 30 dakika kadar dinlendirin.

3. Domates sosu hazırlamak için; zeytinyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Rendelenmiş domatesi katıp suyunu çekene kadar pişirin. Acı biber salçasını ekleyip 2-3 dakika kadar kavurun. Tuz ve kekik ilave edin. Az miktarda sıcak su yardımıyla kıvamını açıp kısa bir süre kaynatın.
4. Kabuğunu soyduğunuz patatesleri kibrit büyüklüğünde kesin. Bol suda durulayıp üzerlerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Küçük bir tencerede kızdırdığınız derin yağda birkaç partide altın sarısı rengini alana kadar kızartın. Kağıt havlu serili bir tabağa alıp dinlendirin.
5. Arzuya göre servis esnasında kullanmak üzere kabuğu soyulmamış bütün yeşil biber (üzerine küçük delikler açın) ve domates dilimlerini aynı yağda kısa bir süre kızartın.
6. Etleri kızartmak için mümkünse döküm bir tavada az miktarda sıvı yağı kızdırın. Marine olan etleri yüksek ateşte pişirin. Renk aldıklarında tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi katıp ocaktan alın.
7. Servis tabaklarına sırasıyla; kızartılmış kibrit patates, çırpılmış sarımsaklı yoğurt, domates sos ve sotelenmiş et dilimlerini alıp kızarmış domates ve yeşil biberle süsledikten sonra bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Servis tabaklarının alt kısmına arzuya göre tereyağında sotelenmiş pide küpleri ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız domates sosunu içlerine çeken pideler kebaba ayrı bir tat katacaktır.

TİRİT



Türkülerden aşina olduğumuz tirit, kelime kökeni olarak Farsça olsa da çok fazla Orta Asya kültürü taşıyan bir yemek.

Aşağı yukarı her yörenin kendine özgü bir tirit yemeği olsa da hepsinin ortak yönü et suyuyla ıslatılmış pide/bayat ekmek/yufka içermesi. Bazı yörelerde düğün yemeği olarak bile servis edilen tirit, kaz tiridi versiyonuyla Samsun'un bazı ilçeleri tarafından patenti alınmış bir yemektir.

KAÇ KİŞİLİK

3 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

40 dakika

Malzemeler

- 500 gramdana eti
- 4 adettırnak pide
- 1 su bardağıyoğurt
- 1 yemek kaşığıtereyağ
- 1 tatlı kaşığıpul biberveya salça
- 2 iri dişsarımsak
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 adetdefne yaprağı

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Kuşbaşından daha iri doğranmış dana etlerini düdüklü tencereye alın ve üzerine 2 su bardağı su ekleyin.
2. Tuz, karabiber, defne yaprağını da atıp kapağını kapatın ve 30-40 dakika arası, etler lif lif ayrılacak kıvama gelene kadar pişirin.
3. Diğer yandan 4 adet tırnak pideyi küp küp doğrayın, kıtır kıtır olması için 15 dakika kadar fırına atın.
4. 2 diş sarımsağı ezin, yoğurda ekleyin içerisine 2-3 yemek kaşığı kadar da su ekleyin ki yoğurt daha akışkan olsun. Hepsini iyice çırpın.
5. Pişen etlerin suyunu süzüp ayrı bir kaseye alın. Etler soğumadan lif lif ayırın.
6. Tereyağını eritin, kırmızı biberi veya salçayı ekleyin.
7. Kıtır kıtır olan pideleri çukur bir tabağa alın, kenara ayırdığınız et suyuyla ıslatın.
8. Üzerini lif lif ayırdığınız etlerle doldurun.
9. Etlerin üzerine yoğurt gezdirin. En üstüne de erittiğiniz tereyağdan gezdirin ve soğumadan servis edin.

TERBİYELİ ŞİŞ KEBAP



YEMEK

TARİF

RAMAZAN TARİFLERİ

7 Temmuz 2015

Favorilerime Ekle

Piknikçilerin yüzünü güldürecek, kırmızı et düşkünlerinin damaklarına hitap edecek terbiyeli bir tarif şiş kebap. Hazırlaması oldukça kolay olsa da marine karışımında, buzdolabında bekleyen kuzu kuşbaşı etler yüksek ateşte cızbız pişiyor, bir yandan salatalar hazırlanıyor.
Hem kebapları evde hazırlayıp balkon sefası da yapabilirsiniz. Afiyet olsun.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 800 gramkuzu kuşbaşı
- 2 dişsarımsak
- 4 yemek kaşığızeytinyağı

- 2 yemek kaşığıbarbekü sos
- 1/2 çay kaşığıkişniş tohumu
- 1 dalbiberiye
- 1/2 tatlı kaşığıince çekilmiş deniz tuzu

Püf Noktası
Mangal ateşinde pişireceğiniz kuzu kuşbaşı etleri aralarda ters yüz etmeyi unutmayın.

Pişirme Önerisi
Metal ya da tahta çöp şişlere geçirdiğiniz kuşbaşı etlerin arasına arzuya göre kiraz domates, sivri biber ya da kültür mantarı geçirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?
1. Kuzu kuşbaşını etini iri kuşbaşı şeklinde doğradıktan sonra geniş bir karıştırma kabına alın.
2. Bıçağın tersiyle ezdiğiniz sarımsakların kabuklarını soyup incecik kıyın. Zeytinyağı, ev yapımı barbekü sos, kişniş tohumu ve taze biberiye ilavesiyle kuşbaşı etleri harmanlayın.
3. Hazırladığınız sosun ete nüfuz etmesini sağlayın. Kapağını kapattığınız kapta, buzdolabında en az 2 saat kadar dinlendirin.
4. Üzerine ince çekilmiş deniz tuzu serptiğiniz marine etleri yağlanmış şişlere geçirin. Mangal ateşi, fırının ızgara bölümü ya da üzerine yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisi üzerinde, yüksek ateşte kızarana kadar pişirin.
5. Salata ya da dip soslar eşliğinde sıcağı sıcağına sevdiklerinizle paylaşın.

KAVURMALI PİLAV



Özellikle kurban bayramının şenliğidir; kavurmalı pilav. En büyük pilav tenceresi bayram şerefine iner arka raflardan mutfak tezgahının baş köşesine.

Misafirlere ikram edilirken aile bireylerinde minik minik bir gurur oluşturur, tane tane pilav yapmak. Bir de nefis tereyağı ve kendi yağıyla hafif hafif pişerek nefis bir hale gelen lokum gibi kavurma eti.

Pilavın şovudur, kavurmalı pilav. Lezzetin doruğudur. Kaşık kaşık yesen doymayacak gibi hissettiğindir. Bayram dört gün olduğu için mutlu olduğun ve her gelen misafirle tekrar yediğindir. Ah işte çok güzeldir... Çok... Normal zamanda yapıldığında bayramı özletendir, kavurmalı pilav.

Kısaca, kavurmalı pilav tarifinde mantık basit, lezzet üst düzey. Afiyetler olsun. 😊

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 500 gramkavurma
- 1,5 su bardağıpirinç
- 2,5 su bardağısıcak et suyu
- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 1 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 çay kaşığıtuz

Püf Noktası

Pirinçlere sıcak suyu ilave ettikten sonra bir damla limon ilave etmek, pirinçlerin parlaklığını artırıcaktır.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre pilavı tel şehriyeli olarak da hazırlayabilirsiniz.Pirinçleri ılık suda beklettikten sonra da pilavı "salma" usulü hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Tereyağlı pilavı hazırlamak için ayıkladığınız pirinçleri berrak bir su çıkana kadar bol suda yıkayın. Suyunu süzdürün.
2. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine zeytinyağı ve tereyağını aktarın. Pirinçleri tencereye alın ve orta kısımları şeffaf bir görünüm kazanana kadar kavurun.
3. Kavrulan pirinçlere sıcak durumda olan et suyu ve tuzu ekleyin. Sadece bir kez karıştırdığınız pilavı, et suyu kaynamaya başlayana kadar orta ateşte pişirin. Hemen ardından kapağını kapatın ve kısık ateşte, pirinçler göz göz olana kadar yaklaşık 12 dakika kadar pişirin.

4. Mis gibi tereyağlı, dumanı üzerinde pilavınız hazır. Ancak servis edilmeden önce dinlenmesi gerekiyor. Kağıt havlu ya da temiz bir mutfak bezi kullanarak tencereyi sarın ve demlenmesi için pilavı bekletin.
5. Bu esnada kavurmayı küçük küpler halinde kesin. Kendi yağı yeterli olacağı için ekstra yağ kullanmadan kızgın bir tavada renk alana kadar kavurmayı pişirin.
6. Demlenen pilavdan arzu ettiğiniz oranda servis tabağına alın. Pişirdiğiniz kavurmadan üzerine ekledikten sonra kavurma donacağı için bekletmeden sıcak olarak servis edin ve sevdiklerinizle paylaşın.

ADANA KEBAP



Bu tarifle evinizi ocakbaşına çevirmeyi hedefliyoruz. Kaç porsiyon yemek isterseniz, garsona söylerken çekinme durumunu ortadan kaldırmak işte bu kadar kolay. Bir mi bir buçuk mu size kalmış.

Ne kadar zenginleşirse zenginleşsin mutfağımız, ne kadar başka memleketlerden transfer alırsak alalım vazgeçemediğimiz, vazgeçmeyeceğimiz, uzun soluklu yurt dışı gezilerimizin dönüşünde koşa koşa gittiğimiz dürümcüleri söylememe gerek yok bence. Uğruna uçakta karnımızı zil çaldırtan bu bize özgü lezzetler hiç çıkmasın hayatımızdan! Biz koşa koşa dönüp dolaşıp geliriz kürkçü dükkanına.

Hal böyleyken, bu lezzeti ev sofralarında da ağırlamak istersiniz diye düşündük. Havalar güzelleşti, yaz geldi, mangal,piknik sezonu resmen açıldı. Belki bu tariften ilham alıp bahçede mangal ihtimaliyle de ocakbaşını bahçenizde yaşatabilirsiniz. İşte

durum böyleyken evde yapabileceğiniz, kolay ama bir o kadar da lezzetli Adana kebap, Adana'ya uçak bileti almanıza gerek olmaksızın masanızın baş köşesinde!

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

45 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

25 dakika

Malzemeler

- 700 gramdana kıyma
- 300 gramkuzu kıyma
- 1 dişsarımsak
- 2 adetkuru soğan
- 1 çay kaşığıpul biber
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 1 yemek kaşığıacı biber salçası
- 1/2 demetmaydanoz

Püf Noktası

Izgara telinin yağlanması etlerin pişerken daha fazla lezzetlenmesine yardımcı olacaktır.

Pişirme Önerisi

Izgara telinin altına mutlaka bir fırın tepsisi koyun, kebap pişerken yağlar akacaktır.

Fansız programda çalıştırmak, etin kurumasını önleyecektir.

Nasıl Yapılır?

1. Soğanları küp küp doğrayın. Suyunu süzerek derin bir kaba alın.
2. Sarımsakları ezerek soğanlarla karıştırın. Kuzu kıymayı ve dana kıymayı karıştırarak soğan ve sarımsak karışımı ile harmanlayın
3. Pul biber, karabiber ve acı biber salçasını karışıma yedirin.
4. Sıvıyağı ekleyin. Maydanozları ince ince doğrayın ve karışıma ekleyin.
5. Harcı dolapta 2-3 saat dinlendirin.
6. Fırının ızgara telini kasaptan alabileceğiniz kuyruk yağı ile yağlayın, yoksa tereyağı ile yağlayabilirsiniz.
7. Fırını 200 derecede fansız programda ısıtın.
8. Yassı şişlere eti yayarak dizin.
9. Izgara telinin üzerine dizin. 20-25 dakika pişirin. Afiyet olsun!

Servis Önerisi

Dilerseniz ızgaraya soğan, domates, biber veya ince dilimlenmiş patlıcan dilimleri dizebilir ve yemeğinizi zenginleştirebilirsiniz.

Etler pişmeye yakın üzerine lavaş ekmeği koyarsanız yağını çekecek ve lezzeti güçlendirecektir.

BEĞENDİLİ KÖFTE



Közlenmiş patlıcan, tereyağında kavrulmuş un ve soğuk süt ilavesiyle hazırlanan beğendi eşliğinde servis edilen köfteler, sarımsaklı yoğurt, domates sos ve kızgın yağ.
Garnitüre ihtiyaç duymayan başlı başına bir lezzet beğendili köfte.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

40 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

40 dakika

Malzemeler

Köfte harcı için:

- 600 gramorta yağlı kıyma (dana döş/kuzu karışık)
- 6 ince dilimbayat ekmek içi
- 1 yemek kaşığısıvı yağ
- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 çay kaşığıtuz

- 1/2 çay kaşığıkarabiber
- 1/2 çay kaşığıkimyon

Beğendi için:

- 4 adetorta boy patlıcan
- 1,5 yemek kaşığıun
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1,5 su bardağısüt
- 3 yemek kaşığırendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/4 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Servisi için:

- 4 yemek kaşığıyoğurt
- 1 dişrendelenmiş sarımsak
- 4 yemek kaşığıdomates sos
- 3 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 çay kaşığıacı toz kırmızı biber
- 1/2 tatlı kaşığınane

Püf Noktası

Izgara ya da ocak üzerinde özel köz aparatında pişirdiğiniz patlıcanları, kısa süre karton ya da naylon bir poşette bekletin. Terleyen kabuklarını kolaylıkla soyun.Beğendi yapımında soğuk süt kullanın, sütü kavrulan un karışımına azar azar ekleyin.

Nasıl Yapılır?

1. Kabuk kısımlarını aldığınız bayat ekmek içlerini, suyla ıslattıktan sonra yumuşaması için bir kenarda bekletin.
2. Kuru soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Dana ve kuzu eti karışık orta yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın.
3. Kıymayı, rendelenmiş kuru soğan, sıvı yağ, tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle karıştırın.
4. Suda beklettiğiniz bayat ekmek içinin suyunu tamamen sıktıktan sonra köfte harcına ekleyin. Tüm malzemelerini kattığınız köfte harcını 15-20 dakika kadar yoğurun.
5. Macun kıvamına gelen köfte harcını, buzdolabında en az 40 dakika kadar dinlendirin.
6. Beğendi için; ızgarada pişirdiğiniz patlıcanların kabuklarını dikkatli bir şekilde soyun. Küçük parçalar halinde kesin.
7. Küçük bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyin ve eriyen tereyağında kavurun. Keskin bir bıçakla kıydığınız ya da zırhtan geçirdiğiniz közlenmiş patlıcanları ve soğuk sütü (azar azar) ilave edin.
8. Beğendi karışımı kısık ateşte kaynamaya başladığında rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi ekleyin. Pişirme işlemi tamamlandığında ocaktan alın.
9. Buzdolabında dinlendirdiğiniz köfte harcını ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın.

10. Elinizi suya batırdıktan sonra köftelere yassı şeklini verin. Önceden yağlanıp kızdırılmış bir ızgara ya da tercihen döküm bir tavada arkalı önlü ters çevirerek yüksek ateşte pişirin.
11. Beğendiyi servis tabaklarına paylaştırın. Üzerine kızarmış köfteleri yerleştirin. Rendelenmiş sarımsak ilavesiyle çırpılmış yoğurt ve domates sosla süsleyin.
12. Kızgın zeytinyağında yakılmış acı toz kırmızı biber ve nane eşliğinde sıcağı sıcağına sevdiklerinizle paylaşın.

ORMAN KEBABI



Bazı tarifler vardır ki modası geçmez, kaç senelerdir yapılır sorsak kimse bilmez. Son yılların trendi, yeni reçeteler yaratıp, farklı tatları birleştirmek olsa da geçmişten süregelen bu tarz lezzetlere sahip çıkmamız gerekiyor.
Orman Kebabı, Osmanlı Mutfağı'nın aşçılarının yetiştiği Bolu şehrimize has bir yemektir, diğer sulu et yemeklerinden en büyük farkı içinde bolca bezelye olmasıdır. Adına neden orman kebabı dendiğine dair pek bir fikir vermese de, aşağı yukarı her evde pişen, oldukça kolay ve sevilerek yenen bir yemektir.

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1.5 saat

Malzemeler

- 1 kg.kuşbaşı kuzu eti
- 1 adetbüyük boy soğan
- 1,5 su bardağıbezelye
- 1 adetbüyük boy patates
- 1 adetbüyük boy havuç
- 2 adetkereviz sapı
- 2 adetbüyük boy domates
- 1 yemek kaşığıbiber salçası
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 3 su bardağıet suyu veya sebze suyu
- 1 tatlı kaşığıtuz
- 1 adetdefne yaprağı
- 1/2 tatlı kaşığıkarabiber
- 1/2 tatlı kaşığıpul biber
- 1 yemek kaşığıbeyaz un
- 2 yemek kaşığısıvı yağ
- 1 tatlı kaşığıtereyağ

Püf Noktası

Patatesler havuçtan çok daha hızlı piştiği için patatesleri daha büyük parçalar halinde kesin.

Pişirme Önerisi

Kısık ateşte pişiyor olması çok önemli

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Kuşbaşı kuzu etlerini hafif una bulayıp, tencereye atmandan önce silkeleyip , sıvı yağı ile iyice kızdırdığınız tencereye atın. Renkleri değişip kokuları çıkana kadar yaklaşık bir 10 dakika soteleyin ve kenara alın.
2. Aynı tencereye bu sefer, yemeklik doğradığınız soğanları alın biraz soteleyin sonra üzerine tereyağını ekleyin ve sotelemeye devam edin.
3. Soğanlar hafif ölünce incecik doğradığınız sarımsakları ekleyip sotelemeye devam edin.
4. Hemen ardından ince ince doğradığınız kereviz saplarını da ekleyin.
5. Soğanlar iyice ölünce salçaları ekleyin, salçanın hafif kokusu çıkana kadar kavurun ve küçük küçük doğranmış domatesleri ekleyin.
6. Domatesler yumuşayınca, küp küp doğradığınız patates, havuç ve bezelyeleri de tencereye atıp şöyle bir karıştırın ve etleri de tencereye geri atın.
7. 3 bardak suyu ekleyin defne yaprağını, tuz karabiberi atın ve kaynayana kadar bekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve tıngırdamaya alın.

8. Tencerenizin ağzı kapalı bir şekilde ara ara karıştırarak, kısık ateşte 45-50 dakika piştiğinde Orman Kebabınız hazır olacaktır.

Servis Önerisi

Defne yaprağını içinden çıkarmayı unutmayın.
Yanında pirinç pilavı ile sunabilirsiniz.

CİĞER TAVA



Ne de güzel olur, keyifli akşam yemekleri sofralarında bol bol meze çeşitleri. Hepsinin yeri ve lezzeti apayrı olur, sohbet arasında.
Bu mezelerden biri de illa ciğerdir. Ara sıcak olur, soğuyunca da yenir... Her hali lezzetlidir ciğerin. Hele yanında kırmızı soğan, pul biber ve maydanoz varsa... Sıcak sıcak gelir, tadına bakılır, masadakilere ayıp olmasın diye azar azar tabağa alınır... Ama bittikçe tabağa takviye edilir... Kaşık kaşık...
En çok ciğer seven yavaş yavaş kendine çeker tabağı... O masanın mutlu sonu da öyle bitiverir. Eh hadi ne duruyoruz... Afiyetler, keyifler olsun! 😊

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 500 gramkuzu ciğeri
- 1,5 su bardağıun
- 2 yemek kaşığımısır unu
- 1 tatlı kaşığıtuz
- 5 su bardağıkızartma yağı
- 2 adetkırmızı soğan(dilimlenmiş)
- 1/2 demetmaydanoz

Püf Noktası

Ciğerleri minik parçalar halinde doğramak, ciğerlerin daha çabuk pişmesine yardımcı olacak ve sert bir kabuk oluşmasını önleyecektir.

Nasıl Yapılır?

1. Ciğerleri temizleyin ve minik parçalar halinde kesin.
2. Dilimledikten sonra tel süzgeçte iyice süzülmesi için 15 dakika bekletin.
3. Büyük boy buzdolabı poşetinin içine, tuz, un, mısır ununu ilave edin.
4. Süzülen etleri buzdolabı poşetinin içine koyarak ağzını kağatıp çalkalayın ve kuru karışımın etin her yerini eşit kapladığına emin olun.
5. Kızartma yağının iyice kızmasını bekleyin.
6. Una buladığınız ciğerleri kızartın.
7. Kızaran ciğerlerin fazla yağını kağıt havlu yardımıyla süzdürün.
8. İri dilimlenmiş kırmızı soğan dilimleri ve maydanozla kızaran ciğeri sunum tabağına alın, karıştırın ve işte bu kadar, afiyet olsun!

Servis Önerisi

Dilerseniz yanına ciğerlerle aynı büyüklükte patates kızartmalarıyla servis edebilirsiniz.

İSKENDER KEBABI



Daha önce ev yapımı et döner hazırlamıştık hatırlarsanız. Şimdi küçük bir farkla, en önemlisi daha az maliyetle ev yapımı döner hazırlayıp domates sos, yoğurt ve tırnak pidenin de katkılarıyla bir lezzet şölenine imza atıyoruz.
Bu akşam evde "İskender" yiyoruz. Üzerine tereyağı alır mıydınız?

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

Kıyma harcı için:

- 600 gramkıyma (dana döş etinden çekilmiş)
- 1 yemek kaşığıyoğurt
- 1 adetorta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 tatlı kaşığıkekik
- 1/4 çay kaşığıyenibahar
- 1 çay kaşığıkarabiber

- 1 çay kaşığıtuz

Domates sosu için:

- 250 gramdomates püresi
- 1/2 tatlı kaşığıbiber salçası
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 su bardağısu
- 1 çay kaşığıtoz şeker

Servisi için:

- 3 adettırnak pide
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1/2 su bardağısu (arzuya göre et suyu)
- 8 yemek kaşığıkoyu kıvamlı yoğurt

Püf Noktası

Döneri önceden hazırlayıp derin dondurucuda muhafaza edebilir, arzu ettiğiniz zaman incecik kesip kızartabilirsiniz.Dönere şerit şerit şekil verirken oldukça keskin bir bıçak kullanmaya özen gösterin.Etin daha lezzetli olması dana-kuzu hatta %5 oranında kuyruk yağı katılmış bir kıyma harcı hazırlayabilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Keskin bir bıçakla ince ince doğradığınız et döneri, ızgarada ya da önceden ısıtılmış bir fırında ters yüz ederek kısa sürede pişirebilirsiniz.Arzuya göre domates sosuna sarımsak ve çok az miktarda üzüm sirkesi ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuru soğanı rendeleyip döner yapımında kullanmak üzere suyunu sıkın. Posa kısmını ayırın.
2. Dana döş kıymayı, soğan suyu, yoğurt, zeytinyağı, kekik, yenibahar, karabiber ve tuzu geniş bir karıştırma kabında bir araya getirip yoğurun.
3. Mutfak tezgahı üzerine streç film ya da yağlı kağıt açın. Kıyma harcını orta kısmına alın. Üst kısmından bastırarak 20-25 cm. uzunluğunda bir dikdörtgen haline getirin. Kısa kenarları 10 cm.'i geçmesin.
4. Streç film ya da yağlı kağıtla kenar kısımlarını sarıp üst kısmını kapatın. Marine olması için 1 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra derin dondurucuya kaldırın, 8-10 saat kadar bekletin.
5. Derin dondurucudan çıkardığınız et döneri mutfak tezgahına alın. Orta kısmından tutup kişi sayısıyla doğru orantılı olacak şekilde ince ince dilimleyin. Et dilimlerinin incecik olmasına dikkat edin.
6. Yanmaz yapışmaz tabanlı önceden ısıtılmış teflon tavada ters yüz ederek kızartın.
7. Domates sos için; zeytinyağı ve tereyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Biber salçasını ekleyip 1-2 dakika kadar kavurun.
8. Domates püresi, su ve toz şekeri kattıktan sonra kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

9. Tırnak pideleri önceden ısıtılmış fırında hafif gevrek bir kıvama getirdikten sonra küp şeklinde kesin.
10. Etleri kızarttığınız tavada servisinde kullanmak üzere tereyağını eritin. Su ekleyip karıştırın. Pide küplerini alıp suyunu çekene kadar karıştırın.
11. Tereyağıyla lezzetlenen ve suyunu çeken pideleri servis tabağına alın. Üzerine bir miktar domates sos gezdirip et dilimlerini yerleştirin. Domates sos ve çırpılmış yoğurt ilavesiyle bekletmeden sıcak olarak servis edin.

ÇOBAN KAVURMA



Kavurma bir Kurban Bayramı geleneği olarak hayatlarımızın bir parçası. Bazıları der ki "kurban kavurması mı? hayatta yemem" bazıları da bütün seneyi "olsa da yesek" diye geçirir. İşin özü; kesilen hayvanı hemen yemek, hem hem sağlığımız için iyi değil, hem de hayvanın eti dinlenmeden yendiğinde sert olduğundan, lezzetli bir et yeme şansını ortadan kaldırmış oluruz.
Bütün yıl boyunca kurban kavurmasını beklemektense saç veya çoban kavurma gibi diğer leziz kavurma yemeklerimizi de tecrübe etmek gerek.

Saç kavurma ve çoban kavurma birbiriyle neredeyse aynı tarifler olsa da, saç kavurma sunumu gereği daha turistik ve dolayısıyla biraz daha modifiye olmuş bir yemek.
Bu tarifi ister saçta afilli bir şekilde sunarsınız, isterseniz de sade bir sunumla çoban kavurma olarak hazırlayabilirisiniz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 800 gr.kuzu eti
- 10-15 adetarpacık soğan
- 5 adetsivri biber
- 2 adetdomates
- 2-3 dişsarımsak
- 1 çay bardağısıcak et suyu
- 1 yemek kaşığıtereyağ
- 1 çay kaşığısıvı yağ
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 tatlı kaşığıtoz biber
- 1 tatlı kaşığıkekik

Püf Noktası

İyi bir kekik lezzette fark yaratacaktır.
Ne kadar tabanı geniş bir tencere/tava kullanırsanız o kadar doğru pişirmiş olursunuz.

Pişirme Önerisi

Tuzunu et suyundan hemen önce koyun ki et sertleşmesin.
Eğer mantar seviyorsanız mantar da ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Kuzu etlerinin çok ufak olmayan parçalar halinde doğranmış olması gerekiyor.
2. Sıvıyağı ve tereyağı tavada kızdırdıktan sonra etleri içerisine atın ve orta ateşte 10 dakika kadar kavurun.
3. Kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanları da ekleyip, 5 dakika kadar soteleyin.
4. Sırasıyla, incecik kıydığınız sarımsakları, iri iri doğradığınız biberleri ve küp küp kestiğiniz domatesleri ekleyip 10 dakika daha soteleyin.

5. Et suyunu ve kekik dışındaki baharatları ekleyip, altını kısıp 20 dakika daha pişirin.
6. Ocaktan almadan hemen önce kekiğini de ekleyin.

Servis Önerisi

Yanına tel şehriyeli pirinç pilavı ile sunabilirsiniz.